



A BEFARMEX Projekt negyedik értekezlete Olaszországban, Marche régióban, Fano és Frontone városában volt. Időpont: 2011. november 24-27.

A negyedik mobilitási programban összesen 23 fő vett részt, az alább felsorolt országokból: Törökországból 5 fő, Magyarországról 3 fő, Romániából 8 fő, Olaszországból 2 fő, Spanyolországból 3 fő, és Görögországból 2 fő.

Az **első napon**, november 24-én érkeztek meg a vendégek Fano-ba.

A **második napon**, november 25-én, három tanulmányutat bonyolítottunk. Részletesen:

1) Tanulmányi látogatás az "I Lubachi" gazdaságban, Fratte Rosa városában

A gazdaság 60 hektáron helyezkedik el, ahol főként gabonát, zöldségeket, takarmánynövényeket termelnek, valamint kertészeti termékeket. Ez egy bio-gazdaság, a tulajdonos olíwabogyót, szőlőt és vadcsereznét termel. A gazdaság legfontosabb termékei a nagy szemű bab, bab-püré, babliszt és a bab olíva olajban. A tulajdonos elmondta, hogy több évnyi tanulás, kutatás és kísérletezés eredményeképpen kezdték el újra termelni a Fratte Rosa-ban egykor őshonos nagy szemű babot (disznóbabot). A rövid, zömök babszem 3 vagy 4 nagy, kerek babszem tartalmaz. Különösen édes és zsenge babfajta, a helyi pillangósvirágú-félék közé tartozik "Favetta Fratte Rosa" néven. Termesztésével és megőrzésével kizárólag négy gazdaság foglalkozik Fratte Rosa-ban, köztük az "I Lubachi" farm. A résztvevők láthattak egy speciális Fratte Rosa-i terméket, a "Tacconi"-t, amelyet a nagy szemű bab lisztjéből készítenek az "I Lubachi" gazdaságban, és itt is értékesítik. A "Tacconi" egy tésztafélése, melyet búzaliszt és babliszt felhasználásával készítenek. A tészta 20-25 cm hosszú, 3-4 mm széles, illetve vastag, és tömör, fodros csíkokra van vágva.



2) Tanulmányi látogatás a "Storoni" olíva-termelő gazdaságban, Fratte Rosa városában

Ebben a gazdaságban három különböző fajta extra-szűz olíva olajat termelnek: frantoio, leccino and reggiola. A tulajdonos bemutatta a gépeket, amelyeket az olíva-termelés különböző fázisaiban (gyűjtés, sajtolás, őrlés stb.) használnak, és el-

magyarázta a működésüket. A gazdaságban még többfajta szőlő termelésével is foglalkoznak.

3) Tanulmányi látogatás a "Pian di Gallo" szarvasmarhatartással és agro-turizmussal foglalkozó gazdaságban, Frontone-ban

A gazdaság a hetvenes évek végétől foglalkozik szarvasmarha-tenyésztéssel. Az állományt hozzávetőleg 100 egyed alkotja, főleg az "Italian pezzata rossa" fajtából. Az állatokat szabad tartásban tenyésztik egész éven át. Május végétől október végéig az állomány egy részét felviszik a hegyekre legelni, 1000-1700 m tengerszint feletti magasságban elhelyezkedő legelőkre. 2010-ben elhatározták, hogy színesítik a palettát, és a mezőgazdasági tevékenység mellett falusi turizmussal kezdtek foglalkozni. A csoport a gazdaság éttermében ebédelt, melyet „Pian di Gallo”-nak neveznek a terület régi elnevezése után. Főleg a gazdaságban termelt vagy készített ételféléseket kóstolhatták meg, de volt más gazdaságból származó étel is.

A tanulmányi utakat követően a résztvevők ellátogattak Serra S. Abbondio-ba, az 1014-ben S. Romuald által alapított kolostorba, valamint a frontone-i várba, amely a 11. század katonai építészetének egyik nagyszerű alkotása. A vendégek elmentek a Medit Silva központjába is, ahol fogadta őket az elnök, a polgármester-helyettes és a helyi gazdakör képviselője.



A **harmadik napon**, november 26-án a vendégek értekezleten vettek részt a Hotel Beurivage üléstermében, Fano-ban. Az értekezlet reggel 09.00-tól délután 17.00-ig tartott, ahol a BEFARMEX projekt különböző menedzsment és technikai kérdéseit vitattuk meg, így az igényfelmérési jelentés, a didaktikai anyag, valamint a kiadvány témáit. A megbeszélés végeztével a vendégek városnéző sétát tehettek Fano-ban.

A **negyedik napon**, november 27-én a résztvevők haza utaztak.

További információ:

E-mail: befarmex@yahoo.com

Facebook: [BEFARMEX](https://www.facebook.com/BEFARMEX)

Web: www.befarmex.com